



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

みなさん、こんにちは。

いよいよ収穫シーズンがやってきました！

今年は収穫直前の8月がお天気はいいものの、暑くなりすぎず、雨も降らずいい感じです。今年のヴィンテージは期待できそうです。それでは早速現場の様子を実際にご覧いただきましょう。

県庁が布告した今年のボジョレの収穫開始日は8月24日。でも、ボジョレらしい軽快さを残しつつしっかりとした味わいを求めるドルーアンの契約農家では、ぶどうが完全に熟す8月29日まで開始を待ちました。

パトリックさんのドメヌーにお邪魔すると、ちょうどワイナリーのお向かいの丘で収穫中でした。

今年はよく熟して傷みの少ない年なので、みなさんゴキゲンに鼻歌を歌いながら収穫しています。パトリックさんも畑できびきびと指示を出しながらも明るい表情です。

今年はどんな作柄なんでしょう？



【写真 きびきびと指示を出すパトリックさん】



【写真 皆さんゴキゲンで収穫する風景】

「雨が少なかった分、果皮が厚くて果汁が少ないですね。そのため、よく色が出て丸みを帯びて果実味の強いワインになりそうです。タイプとしては05年と09年の中間でしょうか？09年ほどの凝縮感はない代わりによりフルーティーになりそうです。香りの特徴はフランボワーズですね」

各人が摘んでバケツに貯めたぶどうは、背負いかごに移して畑の端に停めてあるトラクターまで運びます。

一方、ベルナルさんの畑では、トラクターで牽引する大きな船のような容器でベルナルさんが待機しています。ぶどうを平らにならし、そして選り分けをしています。実はベルナルさん、ロワールにお住まいなんだそうです。なんで、地元で収穫しないんですか？

「だって、あっちはみんな機械摘みなんだもん！」



【写真 背負いかごを使って収穫中】

といて楽しそうに笑います。そうなんですよね。ボルドーやブルゴーニュの高級ワインは別として、最近は機械摘みが主流になりつつあります。でも、ボジョレはAOC規定で手摘みじゃないとボジョレ・ヌーヴォーを名乗れないんですよね。ベルナルさんが楽しそうなのは、毎年やってくる収穫メンバーとの交流もありますが、作業自体が今年はラクだからかもしれない。今年は天候に恵まれたので、ほとんど腐敗果がなく、せいぜいぶどうと一緒に紛れ込んだ葉っぱを取り除くくらいしかやることのないのです。



【写真 トラクターで待機中のベルナルさん。】



【写真 健全なぶどう】



【写真 筆者、つまみ食い中】

ぶどうはこんな感じです。きれいでしょう！
私もちょっとつまみ食いしてみます。

うーん。あま〜い！雨が少なかったので果汁が凝縮しています。でも酸味もあっていくらでも食べられそう（笑）。
私が呑気につまみ食いしている間にお昼になりました。一緒にランチをご馳走になります♪



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne



【写真 ランチ風景】

裏の厨房ではパトリックさんの奥様が泊まりこみで働く収穫人のために、朝昼晩の3食を作っています。

「朝6時から夜9時まで休憩なしで2週間料理し続けるのよ」

お、お疲れ様です。。。
奥様をはじめ厨房チームが作ってくれる食事は、ランチでもちゃんとコースです。しかも、おいしいんですよ！単に肉体労働の飢えを満たすだけでなく、午前中はぶどうのつまみ食いくらいしか働いていない私(恥)にとっても、ビストロに負けないくらいすっごくおいしかったです。



【写真 厨房で日々奮闘中の奥様】



【写真 本日の前菜とメイン】

前菜はトマトやビーツ、ニンジンなどの生野菜。
暑いところで作業すると、まずはさっぱりしたものが欲しくなります。

この日は豚のローストでした。ちゃんとタイムを効かせて焼いてある本格派です。焼き汁で作ったソースを添えて食べます。もうめちゃくちゃ美味しい！このあとチーズの盛り合わせ、デザートと続きます。

食事中はワインが自由に飲めます。もうコップでガブガブと。

パトリックさんだってガブガブと。

出てきたのは昨年のボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォーでしたが、とってもおいしかったです！
ヌーヴォーは年を越えたら美味しくなくなる...なんてことはありませんよ。こうした気軽なお料理にコップでワイワイガヤガヤと飲むのにピッタリなワインなんです。
(あんまりお料理にマッチしてひとりでボトル半分くらい飲んでしまいました...)



【写真 昨年のボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォーを飲みながらのランチ】

ランチの後はお昼休みがあって、ワイナリーの庭先でみんな昼寝したりして過ごします。腐敗果もなく収穫がラクなヴィンテージとはいえ、この日は気温が30℃近くまで上がって、畑でぶどうを味見しているだけで汗ばんできます。みなさん、午後の収穫に向けて英気を養っていました。こうした収穫風景が2週間続きます。美味しそうな(そしてつまみ食いすると実際に美味しい)ぶどうを見ていると、今年のヌーヴォーもホントに楽しみになります♪

来月はもう一步ワインに近づいた発酵段階の様子をご紹介しますね。どうぞお楽しみに！



【写真 ランチ後のお昼休み風景】



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ジュヴレイ・シャンベルタン *Maison Joseph Drouhin / Gevrey Chambertin*

スムーズなタンニンと力強い味わいのハーモニー

銘酒シャンベルタンを産する村のワイン。アンズ、ブラックチェリーを思わせる香りに、きめ細かいしっかりしたタンニンがバランスよく溶け合っています。飲み心地はスムーズで、チャーミングなニュアンスを感じます。

土壌は、赤茶色の泥灰土で覆われたやせた白亜質土壌。フレンチオーク（新樽20%）を使用し、14～18ヶ月熟成させます。

チキンの赤ワイン煮、ブリの照焼き、フルムダンベール(青カビ系)、ブリー(白カビ系)と共に。

参考上代価格：¥6,000 Vintage：2008

